



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BALIKLARIN LEZZETLERİ VE ÖZELLİKLERİ

Türkiye'deki deniz ve tatlısu balıklarının lezzet ve özellikleri şöyle sıralanabilir:

Akbalık: Tatlısu balığıdır. Kılçıklıdır. Lezzeti ortadır. Yumurtasından tarama yapılmaktadır.

Alabalık: Tatlısu balığıdır. Lezzetlidir. Duru, soğuk sularda yaşar. 250 gramla 2 kilo arasındadır. Bazı türleri vardır. Denizalası denilen cinsi, tatlısu balıklarının en iyilerindedir, en büyüğü 150 gram gelir. Dağ-alası denilen ise çok lezzetli, eti kırmızı bir balıktır. Özellikle dağlarda akan sularda bulunduğu için bu isim verilmiştir. Bursa dolaylarındaki akar sularda çok rastlanır.

Barbunya : Denizlerde yaşar. Eti çok lezzetli, hafiftir. Etinin rengi kırmızıdır. 150 - 200 gram gelir. Benzerleri çoktur. Tavası, ızgarası tercih edilir.

Çipura: Denizlerde yaşar. Eti beyaz ve lezzetlidir. Karagöz'e benzer. Tavası, ızgarası tercih edilir.

Çitari (Çatarı): Denizlerde yaşar. Kılçıklı, eti pek lezzetli olmayan bir balıktır. Özerinde sarı çizgileri vardır. En büyüğü yarım kilo kadar gelir.

Dil balığı: Denizlerde yaşar. Eti çok lezzetlidir. Bu yüzden «deniz keklığı» denir. 25 - 30 santim boyundadır. Yassı, ince, altı beyaz, üstü esmer bir balıktır. Çok az tutulur. Üstünden derisi yüzülerek tavası yapılır.

Dülger balığı: Denizlerde yaşar. Az tutulur. Eti lezzetlidir. Marmara ve Akdeniz'de bulunur. 8 - 10 kilo gelenleri de vardır.

Gelincik: Denizlerde yaşar. Yerli balıklardan eti en lezzetli olan balıktır. Bıyıklan vardır. Yılanboliöma benzer. Az tutulur. Boyu 25 santim kadardır. Ağırlığı da 100 gram civarındadır.

Gölge balığı: Tatlısu balığıdır. Alabalığa benzer. Eti yumuşak ve lezzetlidir. Uskumru büyüklüğündedir. Çok büyükleri de bulunmakla birlikte asıl gölge balığı 250 gram civarındadır. Yumurtasından kırmızımı, taneli havyar çıkar. Tutulunca hemen yenilmelidir.

Gümüş: Denizlerde yaşar, hamsi büyüklüğündedir. Gümüş renginde olduğu için bu isim verilmiştir. Lezzetli eti vardır. Ciğeri ve yu-murtasıyla beraber yenir. Tavası yapılır. 15 santim boyundadır.

Hamsi: Denizlerimizde, özellikle Marmara ve Karadeniz'de çok tutulan bir balıktır. Lezzetlidir. Çok aranır, çok yenir. Tavası, buğulaması olur. Ançüez, hamsinin tuzlamasıdır

Hani balığı: 25 santim uzunluğunda, yarım kilo ağırlığında, daha çok Akdeniz'de bulunan bir balıktır. Sarı hani, yazılı hani, berber balığı gibi türleri vardır. Eti lezzetlidir.

İskorpit: En büyüğü 300 gram ağırlığında, 25 santim boyunda, büyük başlı, denizlerde yaşayan bir balıktır. Kırmızı iskorpit denen bir cinsi de vardır. Yüzgeçleri dikenlidir, batar. Eti serttir, çorbası ve haşlaması olur.

İstavrit: Denizlerde yaşar, eti lezzetlidir. En büyüğü 20 - 22 santim boyunda küçük bir balıktır. Büyüklerine karagöz istavrit denir. Her mevsim bulunur. Tavası yapılır,

İzmarit: Denizlerde yaşayan, kılçıklı, pullu, eti hafif ve lezzetli bir balıktır. Izgara ve tavası yapılır.

Kalkan: Denizlerde yaşayan, eti çok lezzetli ve beyaz, erkeğinin eti daha makbul bir balıktır. Yurdumuzda bulunan yassı balıkların en büyüğüdür. 10 kilo gelenleri bile vardır. Üzerinde düğme denilen kabarcıklar vardır. Tavası yapılır. Karadeniz boğazında tutulanlar çok beğenilir.

Karagöz: En lezzetli balıklarımızdandır. Denizlerde yaşar. Genellikle 250 - 300 gram ağırlıktadır, içlerinde 2 kilo gelenleri de vardır. Siv-riburun denilen bir türü de vardır.

Kaya balığı: Denizlerimizde, kayalık yerlerde yaşayan bir balıktır. Kömürçün ve saz kayası cinsleri Öteki kaya balıklarından daha lezzetlidir. Tavası, haşlaması yapılır.

Kefal: Pek çok cinsleri olan, tatlısularda yaşayan cinsi de olan bir balıktır. 4 kiloya kadar olanları vardır. Denizlerde yaşayan cinslerinden 100 gram gelen küçüklerine gambot denir. Ayrıca altınbaş ve polatari-na

cinsleri de vardır. Polatarina'nın küçüklerine de paçoş adı verilir. Tavası ve haşlaması yapılır.

Kılıç: Denizlerde yaşayan, boyları 5 metreyi, ağırlıkları 300 kiloyu bulan balıklardır. Eti çok lezzetlidir. Ağustos'la Kasım arası en lezzetli olduğu devredir. Yağsız zamanlarında tavası, yağlı zamanlarında şişi, ızgarası güzel olur.

Kırlangıç balığı: Denizlerde yaşayan, eti beyaz ve çok lezzetli bir balıktır. Çorbası, haşlaması, yahnisi yapılır. Mavi kırlangıç ve benekli kırlangıç türleri de vardır.

Kızılkanat: Tatlı su balığıdır. İnce kılçıklı, eti pek lezzetli olmayan bir balıktır. Yarım kilo ağırlıkta olanı da vardır.

Kolyos: 20 -25 santim boyunda, uskumruya benzeyen, fakat eti uskumru kadar lezzetli olmayan bir balıktır. Tavası yapılır.

Levrek: Denizlerde yaşayanı eti bakımından çok sevilen, aranan bir balıktır. Çok lezzetlidir. Avlanması güçtür. Ağırlığı 1 kilodan az olanına «ispindik» denir. Levrek, boyu 1 metre, ağırlığı 10 -15 kilo olan bir balıktır. Daha çok haşlaması, büyük levreklerden çıkarılan filetolarla ızgara ve tavası yapılır.

Tatlısu levreği: 7 - 8 kilo ağırlıktadır. Bunun da eti lezzetlidir. Izgara ve tavası, fiğşlaması olur.

Lüfer: Denizlerde yaşayan, eti lezzetli, ızgarası ve tavası yapılan bir balıktır. En küçüklerinin 20 - 25 tanesi bir kilo, en büyüklerinin de bir tanesi 1 kilo gelir. Büyüklüklerine göre çeşitli ad alan lüfer cinsleri (en küçükten itibaren) defneyaprağı, çınakop, sarıkanat, lüfer ve kofana'dır.

Mercan: Denizlerde yaşayan ülkemizde Marmara'da bulunan açık kırmızı renkli, eti çok lezzetli bir balıktır. 25 - 30 santim uzunlukta, 200,gram ağırlıktadır. Tavası, haşlaması yapılır.

Mersin balığı: Denizlerin tatlısu ağzlarında yaşayan, köpekbalığı büyüklüğünde ve biçiminde bir balıktır. Yumurtasından siyah havyar elde edilir. Çuka balığı ve Mersin Morinası denilen türleri de vardır.

Minakop: Daha çok Karadeniz'de tutulan, eti orta lezzette, levreğe benzer, bu yüzden bazı yerlerde levrek diye satılan bir balıktır. Üstü küçük pullarla örtülüdür, sırtı hafif kamburcadır. Haşlaması yapılır.

Orkinos (Ton) balığı: 400 kiloya kadar ağırlıkta, boylan 1 - 3 metre olan çok büyük bir balıktır. Küçüklerinin eti lezzetlidir. İstavrit azmanı da denilen bu deniz balığının etinden konserve yapılır.

Palamut: Karasularımızda pek bol çıkan bir tuzlu su balığıdır. Eti esmer, pulsuzdur. Tavası, fırını yapılır. Palamut'un küçük cinsleri kestane palamudu ve çingene palamudu adlarıyla, büyükleri ise zindandelen (küçük torik), torik, sivri, altıparmak, pişot (piçot) diye anılır. Palamut çeşitlerinden lakerda, tuzlama ve konserve yapılır.

Pisi balığı: Denizlerde yaşar. Eti bir hayli lezzetlidir, kalkandan küçük, tavası yapılan bir balıktır. Yassıdır. Dil balığına benzer.

Sardalye (Ateş balığı): En büyüğü 15-20 santim, Marmara'da tutulan, eti lezzetli küçük bir balıktır. Buğulaması, konservesi, tuzlaması yapılır.

Sarıağz (Denizgüzeli) balığı: Denizlerde yaşayan, levreğe benzeyen, 2 metre uzunlukta, 60 - 70 kilo ağırlıkta bir balıktır. Eti lezzetlidir. İri pullu, ağzının içi sarı renktedir. •

Sarıgöz: Denizlerde yaşayan, en büyüğü 40 santim boyunda, 1 kilo ağırlığında bir balıktır. Rengi sarıya çalar, karagöze benzer, fakat ondan daha lezzetlidir.

Sazan balığı: Tatlısu balığıdır. Eti oldukça lezzetlidir. 7 kiloya kadar olanları vardır.

Sinarit: Daha çok Marmara'da ve Akdeniz'de bulunur. Rengi sarıya çalar, büyükleri iki kilo gelen bir balıktır, Mercan'a benzer fakat eti mercan'dan daha az lezzetlidir.

Tekir balığı: Denizlerde yaşayan, boylan 15 santimden küçük bir balıktır. En büyüğüne Çuka Tekiri denir. Barbunya'ya benzer. Yanlış olarak küçük barbunya sanılır. Eti barbunya'dan daha az lezzetlidir. Tavası yapılır.

Turna balığı: Tatlısu balığıdır. Daha çok göllerde bulunur. 5 -10 kilo ağırlıktadır. Eti lezzetlidir. Yumurtasından, turna havyarı adı verilen sarı renkli bir cins havyar yapılır.

Uskumru: Denizlerde yaşayan, uzunluğu en fazla 30 santim olan bir balıktır. Eti lezzetlidir. Zayıf dönemlerinde kurutulularak çiroz diye satılır. Ayrıca, içi boşaltılarak tulumu çıkarılır ve dolması yapılır. Sonbahar ve kış aylarında daha da lezzetlidir.

Yayın balığı: Tatlısu balıklarının en büyüklerindedir. 150 kilo geleni de vardır. Eti oldukça lezzetlidir. Tuzlaması ve tavası yapılır.

Yılanbalığı: Genellikle akarsularda yaşayan, denize de inen, derisi kalın, eti lezzetli bir balıktır. En büyükleri 5 kilo kadar gelir.

Zargana: Denizlerde yaşayan, en büyüğü 70 santim boyunda, 1 kilo ağırlığında bir balıktır. Yılanbalığına benzer.

Eti pek lezzetli değildir. Tavası yapılır.